

# AZEITE VIRGEM EXTRA

## DOURO PREMIUM

<b>ORIGEM</b> Cima Corgo	<b>K268</b> ≤ 0,22	<b>GARRAFA</b> 50 cL
<b>PRODUTOR</b> Menin Douro Estates	<b>ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG)</b> ≤ 20	<b>Δk</b> ≤ 0,01
<b>K232</b> ≤ 2,50	<b>ACIDEZ</b> ≤ 0,3%	<b>CERAS</b> ≤ 150mg/kg

### OPERAÇÕES CULTURAIS

É realizada uma poda faseada ao olival sendo depois seguida de um desladramento e um combate de infestantes mecânico.

### COLHEITA

A colheita é efetuada manualmente, assim é possível preservar a estrutura da árvore. A azeitona segue assim diariamente para entrega no lagar acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

### TRANSFORMAÇÃO

É realizada uma extração mecânica a baixas temperaturas (menos de 30°C) no lagar com moínho onde posteriormente é realizada uma extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.



Quinta da Costa e Sol | N 322-2Km 20 | 5060-056 | Gouvinhas- Sabrosa

Quinta do Pontão Cumieira | 5030-046 | Santa Marta de Penaguião

geral@menindouroestates.wine | www.menindouroestates.wine | www.hortaosoriowines.com

